

## Mes petits pains à la farine semi-complète



étape 1 : j'ai mélangé les ingrédients : levure, lait ,sucre, farine... j 'ai mélangé Et j'ai obtenu une pâte homogène,  
étape 2 : j'ai saupoudré d'une épaisse couche de farine et laissé reposer.



Ma Pate... Après une heure. Elle a bien gonflé ! J'ai mis une planche sur une table et j'ai pétri et saupoudré la pâte de farine



j'ai fait des petites boules et je les ai saupoudré d'un peu de farine.



j'ai mis avec une cuillère à café de l'eau sur les petits pains pour qu'ils ne soient pas secs.



après la cuisson les petits pains étaient délicieux mais je n'avais pas mis assez de sel.

### **Le rôle de la levure**

La levure peut se présenter en levure ou sèche. C'est un champignon qui permet de faire gonfler la pâte (à gâteau, pain.....)

Les levures ont un rôle essentiel dans la transformation de la matière organique